SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 160° - Numero 171

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 23 luglio 2019** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo

Ministero della salute

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 25 giugno 2019.

Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla DOCG «Primitivo di Manduria dolce naturale» ed alla DOC «Primitivo di Manduria».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto l'art. 107 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013 in base al quale le denominazioni di vini protette in virtù degli articoli 51 e 54 del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'art. 28 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del regolamento (CE) n. 1308/2013 e la Commissione le iscrive nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 7 luglio 2009, n. 88 recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 2008, ed in particolare l'art. 15;

Vista la direttiva direttoriale 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica n. 19899 del 19 marzo 2019, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto-legge 12 luglio 2018, n. 86, convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, comma 1, della legge 9 agosto 2018, n. 97 ed in particolare l'art. 1, comma 4 il quale prevede che la denominazione «Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo» sostituisca ad ogni effetto ed ovunque presente la denominazione «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238 recante disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto in particolare l'art. 41 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 relativo ai consorzi di tutela per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche protette dei vini, che al comma 12 prevede l'emanazione di un decreto del Ministro con il quale siano stabilite le condizioni per consentire ai consorzi di tutela di svolgere le attività di cui al citato art. 41;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2018 recante disposizioni generali in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela per le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche dei vini;

Visto il decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422 recante disposizioni generali in materia di verifica delle attività attribuite ai consorzi di tutela ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 e dell'art. 17 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale 3 dicembre 2015, n. 83813, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 296 del 21 dicembre 2015, con il quale è stato riconosciuto il Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC ed attribuito per un triennio al citato Consorzio di tutela l'incarico a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla DOC «Primitivo di Manduria»;

Visto il decreto ministeriale 12 gennaio 2018, n. 2746, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 36 del 13 febbraio 2018, con il quale è stato integrato l'incarico al Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'art. 41, commi 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 per la DOCG «Primitivo di Manduria dolce naturale»;

Visto l'art. 3 del citato decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422 che individua le modalità per la verifica della sussistenza del requisito della rappresentatività, effettuata con cadenza triennale, dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo;

Considerato che lo statuto del Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC, approvato da questa Amministrazione, deve essere sottoposto alla verifica di cui all'art. 3, comma 2, del citato decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422;

Considerato inoltre che lo statuto del Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC, deve ottemperare alle disposizioni di cui alla legge n. 238 del 2016 ed al decreto ministeriale 18 luglio 2018;

Considerato altresì che il Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC può adeguare il proprio statuto entro il termine indicato all'art. 3, comma 3 del decreto dipartimentale 12 maggio 2010, n. 7422;

Considerato che nel citato statuto il Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC richiede il conferimento dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 41, commi 1 e 4 della legge 12 dicembre 2016, n. 238 per la DOCG «Primitivo di Manduria Dolce Naturale» e per la DOC «Primitivo di Manduria»;

Considerato che il Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC ha dimostrato la rappresentatività di cui al commi 1 e 4 dell'art. 41 della legge n. 238 del 2016 per la DOCG «Primitivo di Manduria Dolce Naturale» e per la DOC «Primitivo di Manduria». Tale verifica è stata eseguita sulla base delle attestazioni rilasciate, con la nota protocollo n. 29820/U del 18 giugno 2019, dall'Autorità pubblica di controllo la CCIAA di Taranto, autorizzata a svolgere l'attività di controllo sulle citate denominazioni;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla DOCG «Primitivo di Manduria dolce naturale» ed alla DOC «Primitivo di Manduria», di cui all'art. 41, commi 1 e 4, della legge n. 238 del 2016;

Decreta:

Articolo unico

1. È confermato per un triennio, a decorrere dalla data di pubblicazione del presente decreto, l'incarico concesso con il decreto ministeriale 3 dicembre 2015, n. 83813 e successive modificazioni ed integrazioni, al Consorzio di tutela del Primitivo di Manduria DOC, con sede legale in Manduria (TA), Contrade Piscine snc, Frazione Uggiano Montefusco, a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi per la DOCG «Primitivo di Manduria Dolce Naturale» e per la DOC «Primitivo di Manduria», di cui all'art. 41, commi 1 e 4, della legge n. 238 del 2016.

2. Il predetto incarico, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel decreto ministeriale 3 dicembre 2015, n. 83813 e successive modificazioni ed integrazioni, può essere sospeso con provvedimento motivato ovvero revocato in caso di perdita dei requisiti previsti dalla legge n. 238 del 2016 e dal decreto ministeriale 18 luglio 2018.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno della sua pubblicazione.

Roma, 25 giugno 2019

Il dirigente: POLIZZI

19A04800

DECRETO 12 luglio 2019.

Modifiche ordinarie del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradiziona-

li nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 17 luglio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 173 del 28 luglio 2009 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 4 febbraio 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 39 del 17 febbraio 2010, con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito *internet* del Ministero – Sezione qualità – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

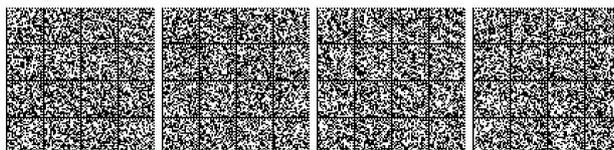
Esaminata la documentata domanda trasmessa in data 13 dicembre 2018, per il tramite della regione Veneto, nel rispetto della procedura di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, su istanza del Consorzio tutela vini Asolo Montello, con sede in Montebelluna (TV) e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del nome della DOP «Asolo - Prosecco», così come autorizzato in via transitoria con il predetto decreto 3 novembre 2014, e del relativo disciplinare di produzione nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea sono da considerare in parte «modifiche ordinarie» e in parte «modifiche unionali», le quali, ai sensi dell'art. 15, par. 3, del citato reg. UE n. 33/2019, sono state separate ai fini del loro distinto seguito procedurale, che comporta, in caso di esito positivo della valutazione, l'approvazione delle «modifiche ordinarie» con provvedimento nazionale e l'approvazione delle «modifiche unionali» con decisione comunitaria;

Atteso che, a seguito dell'acquisizione del richiamato parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, la proposta di «modifiche ordinarie» del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 111 del 14 maggio 2019 e che, entro il termine previsto di trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla medesima proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, mentre si rimanda ad altro provvedimento ministeriale la definizione dell'*iter* procedurale nazionale delle «modifiche unionali» contenute nella stessa domanda per l'ulteriore seguito presso la Commissione U.E.;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del reg. UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 16 maggio 2014 richiamati in premessa, è sostituito dal testo di cui all'allegato 1 al presente decreto:

2. Il documento unico consolidato figura all'allegato 2 del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco», di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito *internet* del Ministero – Sezione qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 luglio 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *1*

Disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco».

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Colli Asolani – Prosecco» o «Asolo - Prosecco» (categoria vino);

«Colli Asolani – Prosecco» o «Asolo - Prosecco» frizzante (categoria vino frizzante);

«Colli Asolani – Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore (Categoria Vino Spumante, Vino Spumante di Qualità e Vino Spumante di Qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnato dalla menzione «sui lieviti».

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono inoltre concorrere in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga.

2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'art. 5, comma 8, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art. 3, comma 1 lettera *B)*, iscritti all'apposito albo DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

Art. 3.

Zone di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a d.o.c.g «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco», di cui all'art. 1, comprende l'intero territorio dei Comuni di Castelcucco, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei Comuni di: Asolo, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

Tale zona è così delimitata: dalla località Ciano in comune di Crocetta del Montello il limite prosegue verso est lungo la provinciale della «Panoramica del Montello» fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea verticale rispetto alla «Panoramica» fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il limite segue in

direzione est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in Comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi, verso sud-est, lungo il confine tra i Comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa, da dove piega ad ovest lungo la Strada Statale n. 248 «Schiavonesca Marosticana» che percorre fino al confine della provincia di Treviso con quella di Vicenza, in prossimità del km 42,500 circa, nel Comune di S. Zenone degli Ezzelini. In corrispondenza di tale confine segue verso nord la strada per Liedolo, supera tale centro abitato in località Capitello, piega ad est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto, da dove piega a nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa.

Superato il paese di Paderno del Grappa, il limite segue la rotabile in direzione nord per Possagno toccando Tuna Rover e giunto in località Fornace piega a nord-ovest per la località Roi di Possagno, da dove, costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet. Prosegue quindi verso est tenendosi a monte della «Pedemontana del Grappa» a una quota di circa 300 m s.l.m e cioè al limite di vegetazione naturale della vite.

Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova, poco sopra l'abitato di Obliedo e di Cavaso del Tomba, mantenendosi a una distanza media di circa 400 m. a nord della «Pedemontana del Grappa». Riavvicinandosi a tale strada, il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Granigo in Comune di Cavaso, da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui, a quota 303, segue dagli inizi la strada che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a sud-est sulla «Pedemontana del Grappa». Scende quindi per tale strada e ritornato sulla «Pedemontana del Grappa», il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 «Feltrina», una volta superato il centro abitato di Pederobba.

Segue quindi detta statale fino a Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi verso nord-est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 m. s.l.m. in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso Sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa.

Lungo tale strada prosegue verso sud ed all'altezza della località Fornace piega a sud-est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso sud-est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

B) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in Provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo: Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fìor; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Sernaglia della Battaglia; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S.Marco; Castelcucco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia; Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo previsto dalla normativa vigente, unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e/o pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondovalle e di quelli esposti a tramontana.

2. Sono consentite esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

La regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

Per i nuovi impianti o reimpianti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare il numero di ceppi ad ettaro, calcolato sul sesto di impianto, non potrà essere inferiore a 3.000.

3. È vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12 ed il titolo alcolomentrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 % vol.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale nr. 55/85 può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal presente comma, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, comma 1, lettera *A)*. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni compresi in parte nella zona di produzione di cui al citato art. 3, comma 1, lettera *A)* ed in quelli di: Altivole, Crespano del Grappa, Borso del Grappa, Arcade, Trevignano, Valdobbiadene, Farra di Soligo, Vidor e Pieve di Soligo.

2. Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'art. 3, comma 1, lettera *B)*.

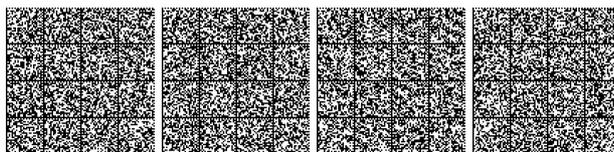
3. Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione , la dolcificazione nelle tipologie, ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e confezionamento, possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di Treviso.

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» elaborato nella versione spumante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da «Brut» a «Demi-sec» comprese, come previste dalla normativa vigente.

5. Il «Colli Asolani – Prosecco» o «Asolo - Prosecco» superiore elaborato nelle categorie spumanti e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti». Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

6. Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere messo in commercio nella tipologia «Brut Nature» e relative traduzioni.

7 .Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere immesso al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.».

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» elaborato nella versione frizzante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da «Secco» a «Amabile» comprese, come previste dalla normativa vigente.

9. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

10. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

11. Nella elaborazione del vino spumante di cui all'art. 1 è consentita la pratica tradizionale dell'aggiunta con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da sole o congiuntamente, provenienti da vigneti iscritti agli appositi albi e situati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera *B)*, purché il prodotto contenga almeno l'85% di vino proveniente dal vitigno Glera.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a d.o.c.g. di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco»:

colore: giallo paglierino, più o meno carico;

odore: caratteristico di fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, rotondo, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: da brut ad abboccato, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco« spumante superiore con il riferimento «sui lieviti»:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.».

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con formazione di bollicine;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: da secco ad amabile, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Per tale tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: asciutto, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7.

Designazione ed etichettatura

1. Nell'etichettatura della tipologia spumante la predetta denominazione «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» è accompagnata dalla menzione «superiore».

2. Nella designazione dei vini DOCG «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «scelto», «selezionato», e similari.

3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina», ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CE in materia.

5. Nell'etichettatura la denominazione «Prosecco» deve seguire il nome della denominazione «Colli Asolani» o «Asolo» ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa. La menzione «Superiore» dovrà utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

6. Nella designazione del vino spumane è consentito riportare il termine Millesimato, seguito dall'anno di raccolta delle uve. La menzione «Millesimato» non è utilizzabile per la tipologia «sui lieviti».

7. La menzione «sui lieviti» deve essere associata dall'anno di raccolta delle uve. Le menzioni «Superiore», «Millesimato», «sui lieviti» e l'indicazione dell'annata, devono utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

Art. 8.

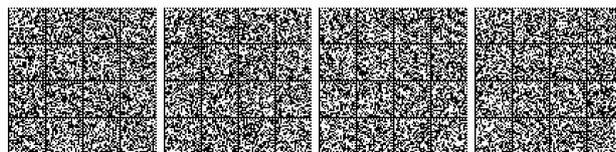
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» devono essere immessi al consumo, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona, delle capacità consentite dalle norme metrologiche nazionali e comunitarie vigenti, fino a 5 litri, ed aventi una gamma colorimetrica che può variare nelle varie intensità e tonalità del bianco, del giallo, del verde, del marrone, del grigio-nero.

Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità di litri 6, 9 e superiori.

Per la chiusura delle bottiglie è consentito solo l'uso di tappi raso bocca in sughero; i recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri possono utilizzare il tappo a vite.

Per la tipologia frizzante è consentito l'uso delle chisusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione, per i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona (fattori naturali, storici e umani),

Fattori naturali

L'area di produzione del vino DOCG «Colli Asolani Prosecco» o «Asolo Prosecco» si trova nella Regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i Colli Asolani posti ai piedi delle Dolomiti, tra Nervesa della Battaglia ad est, e l'abitato di Fonte ad ovest. Sono questi due sistemi collinari quasi a se stanti, caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m., il cui paesaggio, elemento fortemente distintivo, presenta una forte integrità e una giacitura con pendenze e curve che gli conferiscono dolcezza e armonia. Lo strato pedogenetico ha dato origine, soprattutto sul Montello, a frequenti fenomeni carsici testimoniati da oltre 2000 «doline», con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo. Le colline sono composte da grosse formazioni di conglomerato tenace formato da rocce cementate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso facilmente lavorabile e disgregabile dagli agenti atmosferici, dalla tipica colorazione rossa che sta a testimoniare la loro origine antica. I suoli sono decarbonatati e a reazione acida, mediamente profondi, con buona capacità di riserva idrica e una buona dotazione minerale, e, non avendo subito violenti interventi di rimaneggiamento, presentano i loro caratteri originali con stratigrafie intatte e tessiture non sconvolte, e un'elevata attività microbiologica sulla sostanza organica che assicura una buona disponibilità di elementi nutritivi.

La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non troppo calde e autunni nuovamente miti grazie alla favorevole esposizione a sud dei versanti vitati e alla conformazione dei rilievi che si dispongono ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est; le temperature estive hanno valori medi di 22.6 °C con i valori massimi a luglio; gli autunni si presentano caldi e secchi grazie alla presenza di brezze e forti escursioni termiche notte-giorno.

Le precipitazioni sono di circa 700 mm da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare; tale piovosità si deve sempre correlare alla giacitura collinare dei suoli e quindi al facile smaltimento dell'acqua in eccesso e alla natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale.

Fattori storici

La presenza e lo sviluppo della vite sui Colli Asolani e sul Montello si deve ai monaci benedettini prima e alla presenza della Repubblica Veneta poi.

I monaci benedettini si insediarono intorno all'anno mille in particolare nel monastero di S. Bona a Vidor e nella Certosa del Montello a Nervesa; con il loro operato essi hanno influenzato in modo molto importante la storia agraria e vitivinicola del territorio, determinando la profonda cultura per la vite e il vino che persiste tutt'ora, tanto che la specializzazione degli impianti è più volte sottolineata nei testi storici. Nella seconda metà del 1300, quando quest'area passò ai veneziani, i Colli Asolani e il Montello vennero subito riconosciuti come un'importante area enoica e i suoi vini venivano esportati all'estero già nel 1400. Nel Cinquecento, che vede il trionfo della nobiltà veneziana con la costruzione di ville, barchesse e case di caccia con relativi vigneti, si ha il diffondersi nella zona di un pensiero aristocratico di ricerca del bello e del buono che si trasmette nel sapere viticolo ed enologico popolare. I colli sono ammirati dalle più prestigiose personalità e il vino è un prodotto ricercato che si confronta a Venezia con i vini portati dalla Grecia e viene tassato un terzo in più perché considerato migliore rispetto a quello di altre zone.

Oggi questo vino, che a partire dal 1977 è stato oggetto di tutela con il riconoscimento della DOC «Montello e Colli Asolani», ha trovato un largo consenso in molti Paesi europei ed extraeuropei, dove ne è apprezzata l'elevata qualità e l'ottimo equilibrio qualità/prezzo, e grazie ai caratteri di tipicità e di forte legame con l'area geografica ha ottenuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali nonché la presenza sulle più prestigiose guide di settore.

Dal giugno del 2009 il Ministero, riconoscendone il valore, ha conferito a tale vino la DOCG «Colli Asolani Prosecco»o Asolo Prosecco»

Fattori umani

Il paesaggio, qui espressione umana fortemente distintiva, si caratterizza per una forte integrità che ha permesso di conservare suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione. I caratteri morfologici si sono conservati e il soprassuolo ricorda quello descritto dai viaggiatori del passato, dove la presenza non invadente del vigneto divide tutt'oggi lo spazio con altre colture a ricordare l'antica conduzione familiare.

Nel tempo, dalla naturale rifermentazione a primavera in bottiglia del residuo zuccherino non svolto in autunno, sono state affinate le tecniche enologiche fino ad arrivare alla spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, che ha prodotto un vino che ha incontrato i gusti del mercato internazionale.

In questo processo, fondamentale è la presenza a pochi chilometri della Scuola enologica di Conegliano, una delle più antiche, che ha determinato il crescere e l'affinarsi della conoscenza degli operatori dando loro gli strumenti per sviluppare la personalità di vini espressione del proprio territorio.

b) Specificità del prodotto

All'analisi organolettica il vino della denominazione, ottenuto principalmente con la varietà bianca Glera, si presenta come un vino secco, con caratteristiche di eleganza, leggerezza, snellezza, che assieme al delicato profumo, gli donano gradevolezza e ottima bevibilità. All'olfatto fa percepire un profumo fresco, dove compare il fruttato, il floreale e a chiudere un leggero vegetale; al gusto è morbido, con corpo delicato, con acidità presente e ben armonizzata, il tutto con un retrogusto asciutto.

Le note agrumate (limone, cedro), quelle fini e delicate di miele e i sentori di mela matura e di fiori bianchi sono presenti in relazione ai suoli di origine delle uve. L'acidità e la sapidità sono sempre ben presenti ad armonizzare un quadro gusto-olfattivo esaltato da un giusto equilibrio tra gli zuccheri e gli acidi. Analisi organolettiche ripetute su più annate, confermano una costanza aromatica indice di una stretta relazione tra prodotto e luogo di origine.

c) Legame causa effetto

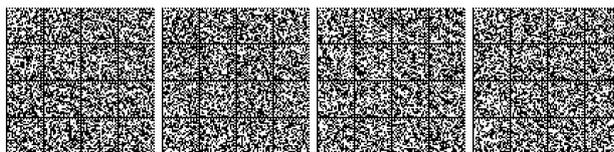
Le peculiarità climatiche della zona di produzione del «Colli Asolani Prosecco» o «Asolo Prosecco» determinano in modo significativo le qualità dell'uva Glera, varietà che richiede primavere miti per sostenere un precocissimo germogliamento, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il caratteristico rapporto acidi-zuccheri, nonché, infine, autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione.

I valori di scarto termico tra notte e giorno evidenziano una stretta relazione con la sintesi di alcuni composti aromatici terpenici, tipici della Glera; soprattutto nelle porzioni di media-bassa collina, dove l'inversione termica è più accentuata, maggiori sono i sentori fruttati (mela, pera, pesca, albicocca) e floreali (glicine, fiori bianchi), che conferiscono tipicità e «località» ai vini che si distinguono anche per la loro freschezza.

La piovosità, la giacitura collinare dei suoli favorevole allo smaltimento dell'acqua in eccesso e la natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale, permettono al vitigno una vigoria sempre su livelli equilibrati e contenuti che riesce comunque a proteggere i grappoli e a salvaguardare le sostanze aromatiche.

La granulometria e la conformazione dei suoli permette all'apparato radicale un rifornimento idrico regolare, indispensabile per un vitigno dal quale si vuole ottenere freschezza, acidità e intensità aromatica.

La natura acida di tali suoli porta la pianta a privilegiare l'assorbimento di una maggior quota di microelementi rispetto ai suoli neutri, permettendo alla Glera di raggiungere un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva.

I suoli marnosi meglio supportati da una sufficiente umidità, permettono di ottenere vini dai netti sentori agrumati e di miele sostenuti da una buona acidità; nei suoli più sottili e caldi del conglomerato, i vini si presentano invece più ricchi in note di frutta matura (mela, tropicale), nonché pera, pesca e albicocca, con una evidente nota floreale e una piacevole sapidità.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La società Valoritalia è l'organismo di controllo, autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *2*

Documento unico consolidato dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Asolani - Prosecco» O «Asolo - Prosecco».

Applicant and legitimate interest

Consorzio di tutela vini DOC Montello e Colli Asolani

Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Introduzione versione «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore con il riferimento «sui lieviti» - voce del disciplinare interessata dalla modifica: art. 1, 5, 6 e 7.

Descrizione e motivi

Descrizione:

Alla tipologia «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore viene introdotta la versione con il riferimento «sui lieviti».

Motivi:

Tale modifica al fine di tutelare il prodotto ottenuto dalla elaborazione del vino direttamente in bottiglia, senza l'applicazione della procedura di sboccatura, ma lasciando maturare lo stesso sui lieviti. Si tratta in breve di addizionare alle tipologie già ammesse dal disciplinare, una nuova versione definita «sui lieviti», che richiami le radici della tradizione storica ed una metodologia «rurale» di ottenere uno spumante.

La modifica riguarda anche la sezione 1.4 del documento unico (Descrizione dei vini).

Titolo:

Introduzione specificazioni relative a designazione ed etichettatura - voce del disciplinare interessata dalla modifica: art. 7.

Descrizione e motivi

Descrizione:

Nella designazione del vino spumane è consentito riportare il termine Millesimato, seguito dall'anno di raccolta delle uve. La menzione «Millesimato» non è utilizzabile per la tipologia «sui lieviti».

La menzione «sui lieviti» deve essere associata dall'anno di raccolta delle uve. Le menzioni «Superiore», «Millesimato», «sui lieviti» e l'indicazione dell'annata, devono utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

Motivi:

Tali specificazioni si rendono necessarie in quanto disposizioni supplementari in materia di etichettaura rientranti nel quadro di riferimento di legislazione unionale.

La modifica riguarda anche la sezione 1.9 del documento unico (Ulteriori condizioni).

1. Documento unico

1.1. Denominazione/denominazioni

Colli Asolani - Prosecco (it)

Asolo - Prosecco (it)

1.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

1.4. Descrizione dei vini:

«Colli Asolani – Prosecco» o «Asolo – Prosecco», anche nelle versioni Spumante superiore e frizzante

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente nella tipologia spumante e con evidente formazione di bollicine nella tipologia frizzante; l'aroma è gradevole e caratteristico di fruttato che può avere sentori di crosta di pane e lievito se fermentato in bottiglia; il sapore va da secco ad abboccato a seconda della categoria e può essere gradevolmente fruttato, rotondo, di corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale min. 10,50%; estratto non riduttore min. 16,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore con il riferimento «sui lieviti»

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % *vol)*:	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % *vol)*:	
Acidità totale minima:	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

1.5. Pratiche di vinificazione

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

Preparazione partita destinata alla spumantizzazione

Pratica enologica specifica

Per la preparazione delle basi destinate alla elaborazione del vino spumante, è consentita la tradizionale pratica dell'uso di vini delle varietà Pinot e/o Chardonnay, in quantità non superiore al 15% del volume totale.

1.5.2. Rese massime:

Colli Asolani - Prosecco o Asolo - Prosecco

84 ettolitri per ettaro

1.6. Zona geografica delimitata

A) La zona di produzione delle uve comprende tutto o parte dei comuni di Caerano, Castelcucco, Cornuda, Monfumo, Asolo, Cavaso, Crocetta, Fonte, Giavera, Maser, Montebelluna, Nervesa Paderno, Pederobba, Possagno, S. Zenone, Volpago.

B) La produzione di uve Pinot e Chardonnay per spumanti comprende anche i comuni di: Cappella Maggiore, Cison, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Farra, Follina, Fregona, Miane, Pieve d.S, Refrontolo, Revine, San Fior, San Pietro d.F., San Vendemiano, Sarmede, Segusino, Sernaglia, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio, Borso d.G., Crespano.

La delimitazione puntuale dei confini della zona geografica è riportata all'art. 3 del disciplinare.

1.7. Varietà principale/i di uve da vino

Glera B. - Serprino

1.8. Legame con la zona geografica

Colli Asolani - Prosecco (it) / Asolo - Prosecco (it)

Il clima della zona di produzione presenta primavere miti, estati non troppo calde - che proteggono nelle uve il rapporto acidi-zuccheri- ed autunni ideali per la maturazione.

Lo scarto termico tra notte e giorno facilita la sintesi degli aromi tipici della Glera; i sentori fruttati e floreali conferiscono tipicità ai vini che si distinguono anche per la loro freschezza.

La giacitura e natura dei suoli favorisce lo smaltimento dell'acqua in eccesso, la pianta assorbe una maggior quota di microelementi, mantiene una sempre equilibrata vigoria e la giusta acidità: un insieme che conferisce corpo, aroma, intensità ed eleganza ai vini.

1.9. Ulteriori condizioni

«Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» spumante superiore con il riferimento «sui lieviti»:

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine Millesimato, seguito dall'anno di raccolta delle uve.

La tipologia spumante «sui lieviti» deve essere associata all'indicazione dell'anno di raccolta delle uve e non può utilizzare la menzione «Millesimato».

Le menzioni «Superiore», «Millesimato», «sui lieviti» e l'indicazione dell'annata, devono utilizzare in etichetta caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

19A04799

DECRETO 12 luglio 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Sicilia» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Visto il provvedimento ministeriale del 14 giugno 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE;

Visto il decreto ministeriale 13 luglio 2017, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio di tutela Vini DOC Sicilia, con sede a Palermo, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC «Sicilia», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 14 giugno 2017;

Vista la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela vini DOC Sicilia con sede in Palermo, per il tramite della Regione Sicilia, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia»;

Visto il parere favorevole della Regione Sicilia sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

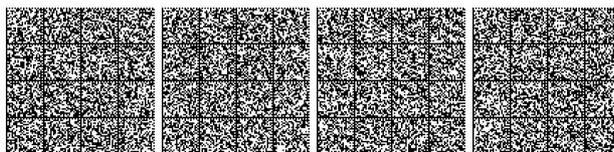
Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 109 dell'11 maggio 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 109 dell'11 maggio 2019, che figurano all'allegato A.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia», così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al provvedimento ministeriale 14 giugno 2017, resa applicabile in via transitoria con il decreto ministeriale 14 luglio 2017 richiamato in premessa, e consolidato con le modifiche «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, e riportato all'allegato B.

3. All'allegato C è riportato il documento unico consolidato con le modifiche di cui al comma 1.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Sicilia» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Sicilia» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 luglio 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia»

All'art. 1, il comma 2:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, con l'esclusione dei vitigni aromatici.».

è sostituito con il seguente:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici.».

All'art. 2, ultimo paragrafo, la dicitura:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, comma 1, con l'esclusione dei vitigni aromatici, è consentita a condizione che:»

è sostituita con la seguente:

«La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, comma 1, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, è consentita a condizione che:».

All'art. 4, il comma 3:

«Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.»

è sostituito con il seguente:

«Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Fino alla campagna vitivinicola 2018/2019, sono tuttavia ammessi, esclusivamente per le province di Agrigento e Caltanissetta, per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, gli impianti con forma di allevamento a tendone con numero dei ceppi non inferiore a 1.100. Dalla campagna vitivinicola 2019/2020 la forma di allevamento a tendone per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, nelle province di Agrigento e Caltanissetta, è ammessa soltanto per il reimpianto.».

All'art. 5, il comma 11:

«Per le tipologie bianco e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alle singole varietà che compongono la partita»

è sostituito con il seguente:

«Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alle singole varietà che compongono la partita».

All'art. 6, comma 1, sono modificate le caratteristiche descrittive di talune tipologie di vino, come di seguito riportato:

Sicilia Rosato, in luogo di:

«colore: rosa più o meno intenso»

inserire:

«colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;».

Sicilia Inzolia vendemmia tardiva, in luogo di:

«colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;»

inserire:

«colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;»

Sicilia Grillo vendemmia tardiva, in luogo di:

«colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;»

inserire:

«colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;».

Sicilia Catarratto vendemmia tardiva, in luogo di:

«colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;»

inserire:

«colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;».

Sicilia Pinot Grigio, in luogo di:

«colore: giallo paglierino più o meno intenso;»

inserire:

«colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;».

All'art. 6, il comma 2:

«Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.»

è sostituito con il seguente:

«Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità, fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarità aromatiche di tale varietà potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione.».

ALLEGATO *B*

Disciplinare di produzione della DOP dei vini «Sicilia» consolidato con le «modifiche ordinarie»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Sicilia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

Bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva;

Rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;

Rosato;

Spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;

Spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;

con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:

Inzolia anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;

Grillo anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;

Chardonnay anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;

Catarratto anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;

Carricante anche spumante;

Grecanico anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;

Fiano anche riserva;

Damaschino;

Viogner anche riserva;

Muller Thurgau;

Sauvignon anche riserva;

Pinot grigio anche spumante;

Nero d'Avola anche rosato, vendemmia tardiva, passito, riserva e spumante;

Perricone anche rosato e vendemmia tardiva;

Nerello cappuccio;

Frappato anche rosato e spumante;

Nerello mascalese anche rosato e spumante;

Cabernet franc anche rosato;

Merlot anche rosato e riserva; Cabernet sauvignon anche rosato e riserva;

Syrah anche rosato, riserva, vendemmia tardiva, passito;

Pinot nero anche rosato, riserva e spumante;

Nocera;

Mondeuse;

Carignano;

Alicante;

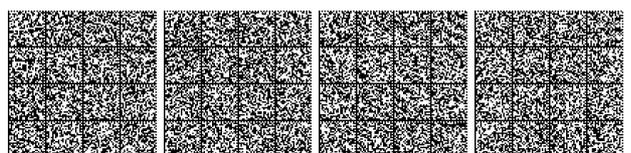
Moscato bianco anche vendemmia tardiva, passito e spumante;

Vermentino;

Zibibbo anche spumante;

Petit Verdot anche riserva;

Sangiovese anche rosato.

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici

Art. 2.

Base ampelografia

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche, passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:

Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico e Chardonnay da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:

Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese Perricone e Syrah, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

rosato:

Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese, Perricone e Syrah, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante bianco:

Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante rosato:

Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Moscato bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese: almeno l'85% del corrispondente vitigno;

possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

La denominazione di origine controllata «Sicilia» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, comma 1, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;

il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

Art. 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Art. 4.

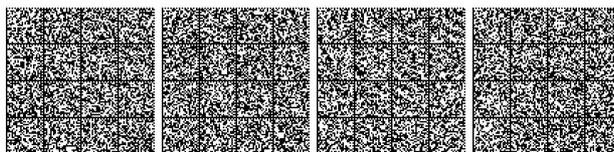
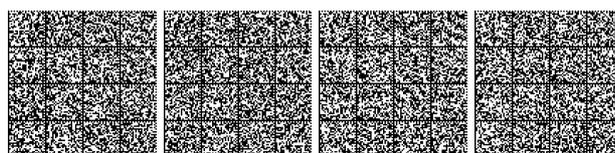
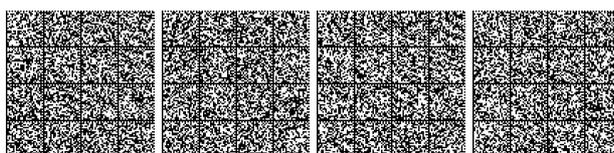
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

3. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Fino alla campagna vitivinicola 2018/2019, sono tuttavia ammessi, esclusivamente per le Province di Agrigento e Caltanissetta, per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, gli impianti con forma di allevamento a tendone con numero dei ceppi non inferiore a 1.100. Dalla campagna vitivinicola 2019/2020 la forma di allevamento a tendone per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero D'Avola, nelle Province di Agrigento e Caltanissetta, è ammessa soltanto per il reimpianto.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

tipologie	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol
Bianco anche riserva	13	11,5
Bianco superiore	10	12
Bianco vendemmia tardiva	8	13
Bianco passito	8	14
Rosso, anche riserva	12	12
Rosso vendemmia tardiva	8	13
Rosato	12	12
Spumante bianco	13	10
Spumante rosato	12	10
Inzolia anche riserva	13	11,5
Inzolia vendemmia tardiva	8	13
Inzolia superiore	10	12
Grillo anche riserva	14	11,5
Grillo vendemmia tardiva	8	13
Grillo passito	8	14
Grillo superiore	10	12
Grillo spumante	14	10,5
Chardonnay anche riserva	13	11,5
Chardonnay vendemmia tardiva	8	13
Chardonnay passito	8	14
Chardonnay superiore	10	12
Chardonnay spumante	13	10
Catarratto anche riserva	13	11,5
Catarratto vendemmia tardiva	8	13
Catarratto passito	8	14
Catarratto superiore	10	12
Catarratto spumante	13	10
Carricante	13	11,5
Carricante spumante	13	10
Grecanico anche riserva	13	11,5
Grecanico superiore	10	12
Grecanico vendemmia tardiva	8	13
Grecanico spumante	13	10
Fiano anche riserva	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner anche riserva	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon anche riserva	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Pinot grigio spumante	13	10
Moscato bianco	13	11,5

Moscato bianco spumante	13	10
Moscato bianco vendemmia tardiva	8	13
Moscato bianco passito	8	14
Vermentino	13	11,5
Zibibbo	13	11,5
Zibibbo spumante	13	10
Nero d'Avola anche rosato e riserva	14	12
Nero d'Avola vendemmia tardiva	8	13
Nero d'Avola passito	8	13
Nero d'Avola spumante	14	10
Perricone anche rosato	12	12
Perricone vendemmia tardiva	8	13
Nerello Cappuccio	12	12
Frappato anche rosato	12	12
Frappato spumante	13	10
Nerello Mascalese anche rosato	12	12
Nerello Mascalese spumante	13	10
Cabernet franc anche rosato	12	12
Merlot anche rosato e riserva	12	12
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	12	12
Syrah anche rosato e riserva	12	12
Syrah vendemmia tardiva	8	13
Syrah passito	8	13
Pinot nero anche rosato e riserva	12	12
Pinot nero spumante	13	10
Nocera	12	12
Mondeuse	12	12
Carignano	12	12
Alicante	12	12
Petit Verdot anche riserva	12	12
Sangiovese anche rosato	12	12

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco», «rosso», «spumante» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Sicilia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo.

9. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

10. La Regione Sicilia, su richiesta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole e forestali ed al competente organismo di controllo.

11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Sicilia» solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Conformemente all'art. 8 del reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli.

Tuttavia, in conformità all'art. 8 del reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'art. 35, comma 3, lettera *c)* della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

2. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

6. È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

7. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

tipologie	Resa uva/vino %	Produzione massima di vino (hl/ha)
Bianco anche riserva	**70**	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Bianco passito	50	40
Bianco superiore	70	70
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia anche riserva	70	91
Inzolia vendemmia tardiva	60	48
Inzolia superiore	70	70
Grillo anche riserva	70	98
Grillo vendemmia tardiva	60	48
Grillo passito	50	40
Grillo superiore	70	70
Grillo spumante	70	98
Chardonnay anche riserva	70	91
Chardonnay vendemmia tardiva	60	48
Chardonnay passito	50	40
Chardonnay superiore	70	70
Chardonnay spumante	70	91
Catarratto anche riserva	70	91
Catarratto vendemmia tardiva	60	48
Catarratto passito	50	40
Catarratto superiore	70	70
Catarratto spumante	70	91
Carricante	70	91
Carricante spumante	70	91
Grecanico anche riserva	70	91
Grecanico vendemmia tardiva	60	48
Grecanico superiore	70	70
Grecanico spumante	70	91
Fiano anche riserva	70	91
Damaschino	70	91
Viogner anche riserva	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon anche riserva	70	91
Pinot grigio	70	91
Pinot grigio spumante	70	91
Moscato bianco	75	97,5

Moscato bianco spumante	75	97,5
Moscato bianco vendemmia tardiva	60	48
Moscato passito	50	40
Vermentino	70	91
Zibibbo	75	97,5
Zibibbo spumante	75	97,5
Nero d’Avola anche rosato	70	98
Nero d’Avola vendemmia tardiva	60	48
Nero d’Avola riserva	70	98
Nero d’Avola passito	50	40
Nero d’Avola spumante	70	98
Perricone anche rosato	70	84
Perricone vendemmia tardiva	60	48
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato anche rosato	70	84
Frappato spumante	70	91
Nerello Mascalese anche rosato	70	84
Nerello Mascalese spumante	70	91
Cabernet franc anche rosato	70	84
Merlot anche rosato e riserva	70	84
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	70	84
Syrah anche rosato e riserva	70	84
Syrah vendemmia tardiva	60	48
Syrah passito	50	40
Pinot nero anche rosato, riserva	70	84
Pinot nero spumante	70	91
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84
Alicante	70	84
Petit Verdot anche riserva	70	84
Sangiovese anche rosato	70	84

8. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva ed il passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

9. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

11. Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.

12. Per le tipologie passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

13. Per i vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

14. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata «Sicilia» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo.

15. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'art. 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

16. La Regione Sicilia con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata.

17. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Bianco riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Bianco passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., di cui almeno 11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: gradevole, fine;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso vendemmia tardiva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso Passito:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17 % vol. di cui almeno l'12,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 32,00.

Rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Spumante bianco:

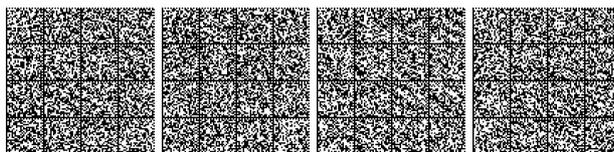
spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Bianco metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;

sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry;

titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente;

colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rosè metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: bouquet fine, gentile, ampio;

sapore: sapido, di buona struttura e fresco, da brut nature a extra dry;

titolo alcol. vol. tot. minimo: 12,00 % vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Inzolia:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, gradevole;

sapore: dal secco all'abboccato, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico,caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Inzolia riserva:

al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Grillo:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;

odore: elegante, fine;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Grillo passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Grillo Superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

Grillo riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Grillo Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: dal secco all'abboccato, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;

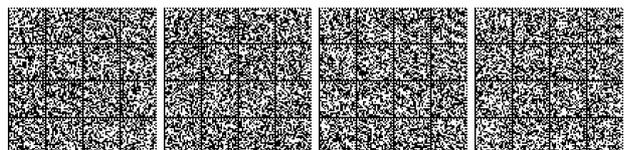
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol., di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Chardonnay superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 19 g/l.

Chardonnay riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

Chardonnay spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico,da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Catarratto passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol., di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Catarratto superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Catarratto riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Catarratto spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Carricante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Grecanico:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Grecanico superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Grecanico riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Grecanico spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Fiano riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.
Damaschino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Viogner:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Viogner riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.
Muller Thurgau:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore: armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Sauvignon:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
Sauvignon riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.
Pinot Grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso , talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
Pinot Grigio spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Moscato Bianco:
colore: da giallo verdolino a giallo paglierino;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Moscato Bianco vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: aromatico caratteristico, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Moscato Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol., di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.
Moscato Bianco spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. di cui almeno 6% vol. effettivo
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Vermentino:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Zibibbo:
colore: dal giallo verdolino al giallo;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.
Zibibbo spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol. di cui almeno 6% effettivo;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Nero d'Avola rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Nero d'Avola vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo , armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00 g/l.

Nero d'Avola spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Perricone:
colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Frappato spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nerello Mascalese:
colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Nerello Mascalese spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet franc:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Franc rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Merlot rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo , armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Syrah rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

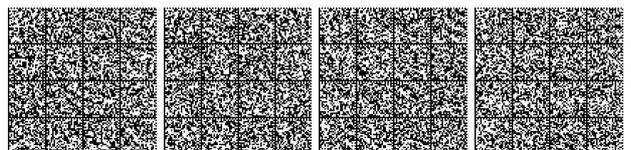
Syrah vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Syrah riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00 g/l.

Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, elegante, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Pinot Nero rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Pinot Nero spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nocera:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Mondeuse:

colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carignano:

colore: rosso più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot:

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;

odore: intenso caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, piacevolmente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/ l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Riserva:

colore: rosso rubino intenso anche tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: dal secco all'abboccato, corposo, piacevolmente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,0 g/ l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico, fine;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Sangiovese rosato:

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore:dal secco all'abboccato, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarità aromatiche di tale varietà potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 31, comma 10 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016.

3. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini «Sicilia» Zibibbo e «Sicilia» Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno «Zibibbo».

4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

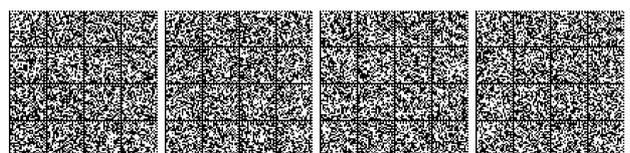
5. La denominazione «Sicilia» può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Sicilia», a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

Complesso clastico di deposizione continentale;

Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);

Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;

Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;

Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;

Complesso conglomeratico-arenaceo;

Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componenete arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;

Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;

Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (Province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.

Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.

Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.

Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (Province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i «servizi» normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.

Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

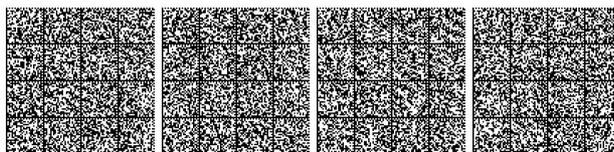
Durante il declinio dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno «Zebib» (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua «Historiae de la table».

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo «De rebus Siculis», cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre «Naturali vinorum historia», cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo «Giornale di viaggio» del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato «Garibaldi dolce».

Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

È verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.

Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

B) *informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

C) *descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera* B).

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

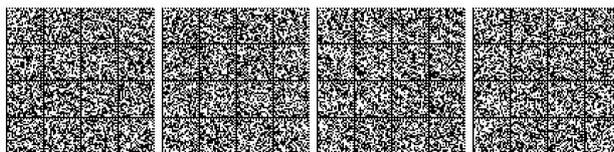
Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

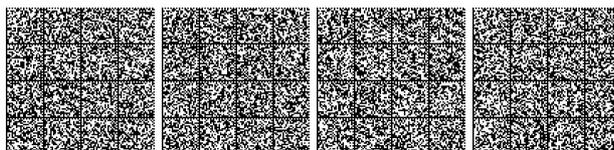
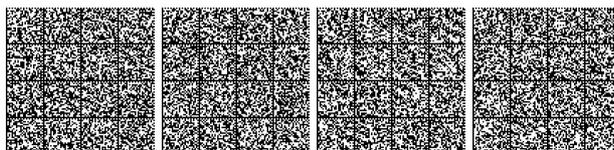
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC «Sicilia». Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Sicilia», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto regionale del vino e dell'olio, viale della Libertà n. 66 - 90143 Palermo - telefono 091/6278111 - fax 091/347870; e-mail irvv@vitevino.it - irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

L'Istituto regionale del vino e dell'olio è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettere *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato 1- Varietà di uve da vino idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia

1	Aglianico N.
2	Albanello B.
3	Alicante N.
4	Alicante Bouschet N.
5	Ancellotta N.
6	Ansonica B.
7	Barbera N.
8	Cabernet Franc N.
9	Cabernet Sauvignon N.
10	Calabrese N. o Nero d'Avola
11	Carignano N.
12	Carricante B.
13	Catanese Nero N.
14	Catarratto Bianco Comune B.
15	Catarratto Bianco Lucido B.
16	Chardonnay B.
17	Chenin B.
18	Ciliegiolo N.
19	Corinto Nero N.
20	Damaschino B.
21	Fiano B.
22	Frappato N.
23	Gaglioppo N.
24	Glera (ex Prosecco) B.
25	Grecanico dorato B.
26	Grillo B.
27	Malbech N.
28	Malvasia Bianca B.
29	Malvasia di Lipari B.
30	Manzoni Bianco B.
31	Merlot N.

32	Minnella Bianca B.
33	Mondeuse N.
34	Montepulciano N.
35	Montonico Bianco B.
36	Moscato Bianco B.
37	Moscato Giallo B.
38	Moscato Rosa rs.
39	Muller Thurgau B.
40	Nerello Cappuccio N.
41	Nerello Mascalese N.
42	Nocera N.
43	Perricone N.
44	Petit Manseng B.
45	Petit Verdot N.
46	Pinot Nero N.
47	Pinot Grigio G.
48	Pinot Bianco B.
49	Riesling B.
50	Sangiovese N.
51	Sauvignon B.
52	Semillon B.
53	Syrah N.
54	Tannat N.
55	Tempranillo N.
56	Traminer Aromatico Rs.
57	Trebbiano Toscano B.
58	Vermentino B.
59	Vernaccia di S.Gimignano B.
60	Viognier B.
61	Zibibbo B.

ALLEGATO *C*

Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Sicilia", aggiornato con le modifiche di cui all'allegato A

DOCUMENTO UNICO

**1.1-Denominazione - ** Sicilia

1.2 Tipo di Indicazione geografica – DOP (Denominazione di Origine Protetta)

1.3- Categoria di prodotti viticoli
Vino (1)
Vino spumante (4)
Vino spumante di qualità (5)
Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)
Vino ottenuto da uve appassite(15)
Vino da uve Stramature (16)

1.4-Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino.
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati o eventuali riflessi verdolini; odore: fine, elegante, delicato, intenso, caratteristico, fruttato, aromatico, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico, asciutto, armonico, pieno, gradevole, fresco, di medio corpo. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Pinot Grigio, Zibibbo.
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini; per il Pinot grigio talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato; odore: fine, elegante, gradevole, intenso, caratteristico, fruttato, talvolta con lieve sentore floreale, aromatico, persistente; sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico, sapido, armonico, pieno, gradevole, fresco, di media struttura, intenso, di medio corpo. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito, Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Breve descizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate; odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico; sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o

	retrogusto ammandorlato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese.
Breve descizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente; sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah

	vendemmia tardiva, Syrah passito.
Breve descizione testuale	colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato
Breve descizione testuale	colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature giallastre o ramate; odore: fine, elegante, delicato, caratteristico; sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato, fresco. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato o Rosè metodo classico
Breve descizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: paglierino più o meno intenso o rosa più o meno intenso; odore: proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente; sapore: sapido, di buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante.
Breve descizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso o dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, delicato, fruttato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extra dry. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	

Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante.
Breve descizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino; odore: caratteristico, fine; sapore: dolce, fresco, armonico, gradevole. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	6% vol
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

1.5.1 Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali

Titolo	
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

1.5.2 Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante, Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva,

	Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 91 hl/ha

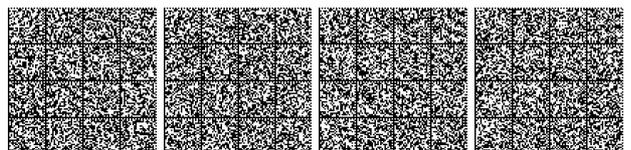
Titolo - Nome del prodotto	Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 14.000 kg/ha Resa vino: 98 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 97,5 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore.
Resa massima	
	Resa uva: 10.000 kg/ha Resa vino: 70 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato.
Resa massima	
	Resa uva: 12.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha

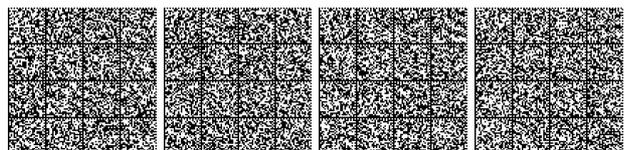
Titolo - Nome del prodotto	Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia

	tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva.
Resa massima	
	Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 48 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito.
Resa massima	
	Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 40 hl/ha

1.6 - Zona geografica delimitata

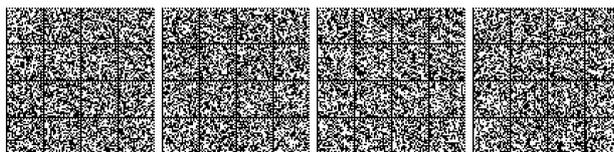
Descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia

1.7- Varietà principale/i di uve da vino

Vitigni principali della base ampelografica	Inzolia o Anzolia Grillo Chardonnay Catarratto bianco lucido Catarratto bianco comune Carricante Grecanico Fiano Damaschino Viogner Muller thurgau Sauvignon blanc Pinot grigio Moscato Bianco Vermentino Zibibbo Pinot nero Nero d'Avola o Calabrese Perricone Nerello cappuccio

	Frappato Nerello mascalese Cabernet franc Merlot Cabernet sauvignon Syrah Nocera Mondeuse Carignano Alicante Petit Verdot Sangiovese

1.8Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	*DOP “Sicilia”*
Breve descrizione	La zona geografica delimitata comprende l’intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola al mondo ne sono testimonianza i reperti archeologici e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani. Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche. Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno “Zebib” (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Sicilia" è comprovato dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e

	climatiche della zona geografica delimitata. La zona settentrionale è prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, collinare; nella zona sud-orientale è tipica di altopiano e, nella Sicilia orientale, vulcanica. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere. L'esposizione e l'ubicazione dei vigneti è comunque prevalentemente collinare, in zone particolarmente vocate, in ambienti adeguatamente ventilati e molto luminosi, favorevoli ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta permettendo di ottenere produzioni di elevata qualità e sanità delle uve Le forme d'allevamento sono prevalentemente quelle tradizionali poco espanse e variano nelle diverse aree viticole dell'isola, dal tradizionale alberello marsalese ancora in uso nelle zone costiere della provincia di Trapani, alla più diffusa spalliera bassa a cordone permanente o rinnovabile o forme espanse in alcune valli fertili dell'interno. L'ampio territorio della Doc Sicilia permette la produzione di vini derivanti da uve di vitigni sia autoctoni che alloctoni o internazionali e pertanto consentono di offrire una ampia gamma di prodotti nelle varie categorie di vino previste: **Vino (1)** Questa Categoria" comprende un ampia gamma di tipologie di vini; rossi, rosati e bianchi anche passiti , vendemmia tardiva e riserva. I vitigni utilizzati sono sia autoctoni di altissimo pregio quali Inzolia, Catarratto, Grillo, quest'ultimo originato da un incrocio tra Catarratto e Zibibbo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon. Anche nella produzione di vini rossi, la Sicilia ha una delle produzioni più rinomate ottenute con vitigni autoctoni in particolare Nero d'Avola con Frappato e Nerello Mascalese e gli alloctoni Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni riesce a caratterizzare e delineare l'originalità del vino siciliano, non solo per l'aspetto cromatico, ma anche perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile agli odori e sapori mediterranei. Tutte queste tipologie di vini presentano, dal

	punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche, chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza. I vini bianchi presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso o giallo carico mentre i vini rossi presentano un colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali sfumature violacee, che con l'invecchiamento sfuma verso il granato . Sono tutti vini equilibrati, di buona struttura e alcolicità. **Vini spumanti (4) Vini spumanti di qualità (5)** **Vini spumante di qualità del tipo aromatico (6)** I vini spumanti prodotti presentano colore giallo paglierino più o meno intenso nei bianchi , rosa più o meno intenso nei rosati, anche con riflessi ramati per il Pinot grigio, perlage fine, note floreali e fruttate, freschezza, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate, aromatici in particlare se utilizzati vitigni quali Zibibbo e Moscato .I vitigni utilizzati sono sia quelli autoctoni che internazionali e vengono prodotti con il metodo charmat se con indicazione di vitigno e anche classico per le tipologie bianco e rosato. **Categorie Vino ottenuto da uve appassite (15) Vino da uve Stramature (16)** Il clima mediterraneo, assolato, con estati calde e siccitose ma ventilato, con escursioni termiche più o meno accentuate permette una ottimale maturazione e sanità delle uve tradizionalmente poste in appassimento dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei oppure lasciate a maturare sulle piante con ottimo accumulo di zuccheri e concentrazione degli estratti . I vini sono profumati, in particolare se utilizzati i vitigni Moscato e Zibibbo, hanno sapore dal secco al dolce e colori dal giallo paglierino al dorato a volte con tonalità ambrate e odori persistenti ma delicati, con equilibrio tra acidità e dolcezza, note fruttate o floreali a seconda dei vitigni utilizzati . La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta

	connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Sicilia". In questo particolare territorio l'intervento dell'uomo nel corso dei secoli, ha tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, che ha permesso di ottenere la rinomanza dei vini della DOP "Sicilia".

1.9 Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	**Imbottigliamento nella zona delimitata**
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione unionale
Descrizione della condizione	Conformemente all'articolo 4, comma 2, del Reg. UE n. 33/2019, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35 comma 3 lettera c) della Legge n.238 del 12 dicembre 2016 .
Titolo	**Disposizioni supplementari in materia di etichettatura**
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione unionale
Descrizione della condizione	Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini "Sicilia" Zibibbo e "Sicilia" Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno "Zibibbo.
Titolo	**Confezionamento**
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale
Descrizione della condizione	I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri, fatta eccezione per le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta o renana, che possono essere di capacità massima di 18 litri.

19A04801

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 11 luglio 2019.

Liquidazione coatta amministrativa della «G. LOG società cooperativa», in Genova e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione cooperative italiane ha chiesto che la società «G. LOG. società cooperativa» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa riferito all'esercizio al 31 dicembre 2017, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di € 2.157.219,00, si riscontra una massa debitoria di € 4.218.488,00 ed un patrimonio netto negativo di - 2.072.979,00

Considerato che in data 20 agosto 2018 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 agosto 1990 n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante ha comunicato formalmente di rinunciare a formulare osservazioni e o controdeduzioni;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Considerato che, in data 1° luglio 2019, presso l'Ufficio di Gabinetto è stata effettuata l'estrazione a sorte del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore nell'ambito della terna segnalata, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dalla Associazione nazionale di rappresentanza assistenza , tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente;

Visto il relativo verbale delle operazione di estrazione a sorte in data 1° luglio 2019, dal quale risulta l'individuazione del nominativo del dott. Stefano Costantini;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «G. LOG. società cooperativa», con sede in Genova (codice fiscale 02346180066) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Stefano Costantini, (codice fiscale CSTSFN76P27D969V) nato a Genova il 27 settembre 1976, ivi domiciliato in via Bisagno, n. 4/28

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 luglio 2019

Il Ministro: DI MAIO

19A04849

DECRETO 11 luglio 2019.

Liquidazione coatta amministrativa della «Officine vadesi società cooperativa», in Vado Ligure e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza con la quale la Lega nazionale cooperative e mutue ha chiesto che la società «Officine vadesi società cooperativa» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio 2017, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto a fronte di un attivo patrimoniale di € 137.093,00, si riscontra una massa debitoria di € 826.818,00 ed un patrimonio netto negativo di € -781.097.00;

Considerato che in data 28 gennaio 2019 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati;

Tenuto conto che in data 28 gennaio 2019 il commissario giudiziale ha comunicato che la società cooperativa si trovava in concordato preventivo n. 2/2013, omologato l'8 luglio 2014;

Considerato che in data 12 febbraio 2019 è stato sospeso il procedimento per l'adozione del provvedimento di liquidazione coatta amministrativa;

Preso atto che in data 18 marzo 2019 il Tribunale di Savona ha comunicato che la cooperativa ha rinunciato al concordato preventivo *ex* art. 161, comma 6, L.F. per impossibilità di adempiere alla proposta concordataria;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Considerato che, in data 1° luglio 2019, presso l'Ufficio di Gabinetto è stata effettuata l'estrazione a sorte del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore nell'ambito della terna segnalata, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dalla associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente;

Visto il relativo verbale delle operazioni di estrazione a sorte in data 1° luglio 2019, dal quale risulta l'individuazione del nominativo della dott.ssa Manuela Aruta;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Officine vadesi società cooperativa», con sede in Vado Ligure (SV), (codice fiscale 01398620094) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Manuela Aruta (codice fiscale RTAMNL89L46D969R) nata a Genova il 6 luglio 1989, e domiciliata in Savona, via Vegerio n. 6/7.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 luglio 2019

Il Ministro: DI MAIO

19A04850

DECRETO 11 luglio 2019.

Liquidazione coatta amministrativa della «Neopolis società cooperativa sociale o.n.l.u.s.», in Riva Ligure e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 3 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza con la quale l'Unione italiana cooperative ha chiesto che la società «Neopolis società cooperativa sociale» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultante della revisione dell'associazione di rappresentanza. dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla sopra citata revisione, dalla quale si evince che l'ultima situazione patrimoniale della cooperativa, aggiornata al 31 dicembre 2018, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo circolante di € 274.995,61, si riscontrano debiti esigibili a breve di € 653.687,66 ed un patrimonio netto negativo di € - 108.524,50;

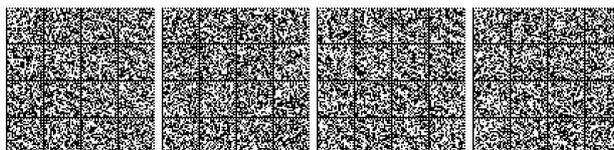
Considerato che in data 10 maggio 2019 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante ha comunicato formalmente di rinunciare a formulare osservazioni e/o controdeduzioni;

Considerato che con decreto del 23 novembre 2018 il Tribunale di Imperia ha rigettato l'istanza di proroga del termine con scadenza 30 ottobre 2018 previsto per «l'accordo ristrutturazione debiti».

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Considerato che, in data 1° luglio 2019, presso l'Ufficio di Gabinetto è stata effettuata l'estrazione a sorte del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore nell'ambito della terna segnalata, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dalla associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente;

Visto il relativo verbale delle operazioni di estrazione a sorte in data 1° luglio 2019, dal quale risulta l'individuazione del nominativo della dott.ssa Sara Agostini;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Neopolis società cooperativa sociale o.n.l.u.s.» con sede in Riva Ligure (IM), (codice fiscale n. 02227370042) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Sara Agostini (codice fiscale GSTSRA72P46D969J) nata a Genova il 6 settembre 1972, e domiciliata in Roma, via Angelo Fava n. 46/d.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 luglio 2019

Il Ministro: DI MAIO

19A04851

DECRETO 11 luglio 2019.

Liquidazione coatta amministrativa della «Tony Daga società cooperativa sociale a responsabilità limitata (onlus)», in Sestri Levante e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione cooperative italiane ha chiesto che la società «Tony Daga società cooperativa sociale a responsabilità limitata (ONLUS)» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza. dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla sopra citata revisione, dalla quale si evince che l'ultima situazione patrimoniale della cooperativa, aggiornata al 31 dicembre 2017, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di € 126.126,00, si riscontra una massa debitoria di € 255.907,00 ed un patrimonio netto negativo di € -225.931,00;

Considerato che in data 20 agosto 2018 é stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante ha comunicato formalmente di rinunciare a formulare osservazioni e/o controdeduzioni;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Considerato che, in data 1° luglio 2019, presso l'Ufficio di Gabinetto é stata effettuata l'estrazione a sorte del professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore nell'ambito della terna segnalata, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dalla Associazione nazionale di rappresentanza assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo alla quale il sodalizio risulta aderente;

Visto il relativo verbale delle operazioni di estrazione a sorte in data 1° luglio 2019, dal quale risulta l'individuazione del nominativo del dott. Fabrizio Vigo;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Tony Daga società cooperativa sociale a responsabilità limitata (ONLUS)», con sede in Sestri Levante (GE), (codice fiscale 01270830993) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Fabrizio Vigo, (codice fiscale VGIFRZ63P08D969I) nato a Genova l'8 settembre 1963, ivi domiciliato in via di Brera n. 2/23.

Art. 2.

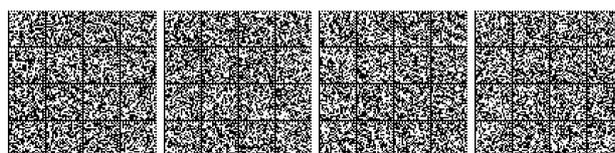
Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 11 luglio 2019

Il Ministro: DI MAIO

19A04852

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA PER LA COOPERAZIONE ALLO SVILUPPO

Interventi di sostegno diretti alle popolazioni appartenenti a minoranze cristiane oggetto di persecuzioni nelle aree di crisi. Bando per il finanziamento di interventi proposti da organizzazioni della società civile ed altri soggetti senza finalità di lucro.

Si informano gli interessati che le organizzazioni della società civile e i soggetti senza finalità di lucro iscritti all'elenco di cui all'art. 26 della legge n. 125/2014 possono presentare le istanze per il finanziamento di interventi da loro proposti.

Il termine per la presentazione delle proposte di intervento è il 31 ottobre 2019.

Le modalità di presentazione delle proposte, i formulari ed i facsimile da utilizzare sono disponibili sul sito *internet* dell'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo www.aics.gov.it . Tale sito sarà utilizzato per ogni successiva comunicazione sull'argomento.

19A04802

Bando per il finanziamento di «Iniziative sinergiche» proposte da OSC, università ed enti pubblici nel quadro del *Technical Support Spending* al Fondo globale per la Lotta all'AIDS, alla tubercolosi e alla malaria.

Si informano gli interessati che le organizzazioni della società civile e i soggetti senza finalità di lucro iscritti all'elenco di cui all'art. 26 della legge n. 125/2014, e le università/enti pubblici di ricerca (come definiti dall'art. 1 del decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 218) possono presentare le istanze per il finanziamento di interventi da loro proposti.

Il termine per la presentazione delle proposte di intervento è il 16 settembre 2019.

Le modalità di presentazione delle proposte, i formulari ed i facsimile da utilizzare sono disponibili sul sito *internet* dell'Agenzia italiana per la cooperazione allo sviluppo www.aics.gov.it . Tale sito sarà utilizzato per ogni successiva comunicazione sull'argomento.

19A04803

MINISTERO DELLA SALUTE

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Clearium 31.2 mg/ml», shampoo per cani.

Estratto decreto n. 99 del 24 giugno 2019

Procedura decentrata n. UK/V/0677/001/DC.

Medicinale veterinario CLEARIUM 31.2 mg/ml shampoo per cani.

Titolare A.I.C.: Virbac 1ére avenue 2065m LID 06516 Carros (Francia).

Produttore responsabile rilascio lotti: lo stabilimento Virbac 1ére avenue 2065m LID 06516 Carros (Francia).

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

flacone da 200 ml - A.I.C. n. 105231017.

Composizione:

un ml contiene:

principio attivo:

soluzione di clorexidina digluconato 31.2 mg/ml (equivalente a 17.5 mg di clorexidina);

eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: cani.

Indicazioni terapeutiche:

per il trattamento della proliferazione in superficie di *Malassezia pachydermatis* e il controllo dei sintomi clinici associati nei cani.

Validità:

periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: tre anni;

periodo di validità dopo prima apertura del confezionamento primario: due mesi.

Tempi di attesa:

non pertinente.

Regime di dispensazione:

la vendita non è riservata esclusivamente alle farmacie e non è sottoposta all'obbligo di ricetta medico - veterinaria.

Decorrenza di efficacia del decreto: efficacia immediata.

19A04834

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Sympagesic 500 mg/ml + 4 mg/ml», soluzione iniettabile per cavalli, bovini, suini e cani.

Estratto decreto n. 100 del 25 giugno 2019

Procedura decentrata n. FR/V/0354/001/DC.

Medicinale veterinario «SYMPAGESIC 500 mg/ml + 4 mg/ml soluzione iniettabile per cavalli, bovini, suini e cani».

Titolare A.I.C.: Dechra Regulatory B.V. - Handelsweg 25, 5531 AE Bladel, Paesi Bassi.

Produttore responsabile rilascio lotti: Richter Pharma AG, Durisolstrasse 14, 4600 Wels, Austria.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

flacone da 100 ml - A.I.C. n. 105271011.

Composizione:

ogni ml contiene:

principio attivo:

metamizolo sodico monoidrato (equivalenti a 443 mg metamizolo)	500,0 mg
Butilbromuro di joscina (equivalenti a 2,76 mg di joscina)	4,0 mg

eccipienti: così come indicato nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Indicazioni terapeutiche:

cavalli, bovini, suini, cani: trattamento degli spasmi della muscolatura liscia e del dolore associati a malattie di base del tratto gastrointestinale, del sistema urogenitale e degli organi biliari.

Specie di destinazione:

cavalli, bovini, suini, cani.

Tempi di attesa:

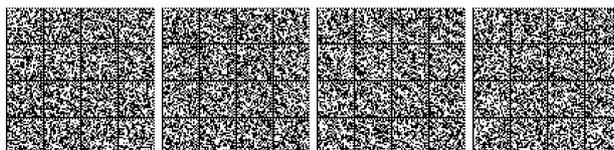
bovini

carne e visceri: diciotto giorni dopo somministrazione endovenosa;

carne e visceri: ventotto giorni dopo somministrazione intramuscolare;

uso non autorizzato in animali che producono latte per consumo umano.

Non usare in animali gravidi destinati alla produzione di latte per consumo umano nei due mesi prima della data prevista per il parto;

cavalli

carne e visceri: quindici giorni;

uso non autorizzato in animali che producono latte per consumo umano.

Non usare in animali gravidi destinati alla produzione di latte per consumo umano nei due mesi prima della data prevista per il parto.

suini

carne e visceri: quindici giorni.

Validità:

periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: tre anni;

periodo di validità dopo prima apertura del confezionamento primario: ventotto giorni.

Regime di dispensazione

da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria in triplice copia non ripetibile.

Efficacia del decreto:

dalla notifica alla ditta interessata.

19A04835

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Procapen 300 mg/ml», sospensione iniettabile per bovini, suini e cavalli.

Estratto decreto n. 101 del 26 giugno 2019

Procedura di *repeat use* n. DE/V/0126/001/E/001.

Medicinale veterinario PROCAPEN 300 mg/ml, sospensione iniettabile per bovini, suini e cavalli

Titolare A.I.C.: aniMedica GmbH Im Südfeld 9, 48308 Senden - Bösensell (Germania).

Produttore responsabile rilascio lotti: gli stabilimenti aniMedica GmbH Im Südfeld 9, 48308 Senden - Bösensell (Germania) e Industrial Veterinaria S.A. Emeralda 19 Esplugues de Llobregat 08950 Barcellona (Spagna).

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

1 flacone da 100 ml - A.I.C. n. 105339016;

12 flaconi da 100 ml - A.I.C. n. 105339028.

Composizione:

un ml contiene:

principio attivo:

benzilpenicillina, procaina 1 H_2O - 300.00 mg;

eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione:

bovini, suini (suini adulti) e cavalli.

Indicazioni terapeutiche:

per il trattamento di malattie infettive batteriche causate da patogeni sensibili alla benzilpenicillina.

Bovini, vitelli e cavalli:

infezioni batteriche generali (setticemia);

infezioni di:

apparato respiratorio;

apparato urinario e genitale;

pelle e artigli;

articolazioni;

Suini (suini adulti):

infezioni di:

tratto urogenitale (infezioni da *Streptococcus* ß - emolitico spp.);

apparato muscoscheletrico (infezioni da *Streptococcus suis*);

pelle (infezioni da *Erysipelotrix rhusiopathiae*).

L'uso deve basarsi sul risultato di un antibiogramma.

Validità:

periodo di validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: quattro anni;

periodo di validità dopo prima apertura del confezionamento primario: ventotto giorni

Tempi di attesa:

bovini:

carne e visceri: quattordici giorni;

latte: sei giorni;

suini (suini adulti)

carne e visceri: quindici giorni;

cavalli:

carne e visceri: quattordici giorni.

Uso non autorizzato in cavalli che producono latte per consumo umano.

Regime di dispensazione:

da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria in triplice copia non ripetibile

Decorrenza di efficacia del decreto: efficacia immediata.

19A04836

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario ad azione immunologica «Salmoporc», liofilizzato e solvente per sospensione iniettabile per suini e liofilizzato per sospensione orale per suini.

Estratto decreto n. 102 del 2 luglio 2019

Procedura decentrata n. NL/V/0247/001-002/DC.

Medicinale veterinario ad azione immunologica «SALMOPORC», liofilizzato e solvente per sospensione iniettabile per suini e liofilizzato per sospensione orale per suini.

Titolare A.I.C.: IDT Biologika GmbH, Am Pharmapark, D-06861 Dessau-Rosslau, Germania.

Produttore responsabile rilascio lotti:

stabilimento IDT Biologika GmbH, Am Pharmapark, D-06861, Dessau-Rosslau, Germania.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

liofilizzato e solvente per sospensione iniettabile: flaconcino con 20 dosi di vaccino liofilizzato + flaconcino con 20 ml di solvente - A.I.C. n. 105228011;

liofilizzato per sospensione orale: flaconcino con 200 dosi di vaccino liofilizzato - A.I.C. n. 105228023.

Composizione: ogni ml contiene:

liofilizzato: ogni dose (1 ml di vaccino ricostituito) contiene:

principio attivo:

salmonella *typhimurium* mutante, ceppo 421/125, geneticamente stabile, con due attenuazioni (istidina-adenina auxotrofico): da 5×10^8 a 5×10^9 CFU*.

* Unità formanti colonie (*Colony Forming Units*);

eccipienti: così come indicato nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Indicazioni terapeutiche:

liofilizzato e solvente per sospensione iniettabile.

Uso sottocutaneo:

per l'immunizzazione attiva di scrofe e scrofette per ridurre l'escrezione di ceppi «*wild type*» di salmonella *typhimurium* durante la lattazione.

Inizio dell'immunità: due settimane dopo la seconda vaccinazione.

Durata dell'immunità: ventiquattro settimane dopo la seconda vaccinazione.

Uso orale:

per l'immunizzazione attiva di suinetti lattonzoli e svezzati per ridurre la colonizzazione e l'escrezione batterica e i sintomi clinici dovuti ad un'infezione da salmonella *typhimurium*.

Inizio dell'immunità: due settimane dopo la seconda vaccinazione.

Durata dell'immunità: diciannove settimane dopo la seconda vaccinazione;

liofilizzato per sospensione orale:

per l'immunizzazione attiva di suinetti lattonzoli per ridurre la colonizzazione e l'escrezione batterica e i sintomi clinici dovuti ad un'infezione da salmonella *typhimurium*.

Inizio dell'immunità: due settimane dopo la seconda vaccinazione.

Durata dell'immunità: diciannove settimane dopo la seconda vaccinazione.

Specie di destinazione: suini.

Tempi di attesa:

carne e visceri: sei settimane dopo la seconda vaccinazione.

Validità:

periodo di validità del vaccino confezionato per la vendita: ventuno mesi;

periodo di validità dopo ricostituzione conformemente alle istruzioni: quattro ore.

Regime di dispensazione:

da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria in triplice copia non ripetibile.

Efficacia del decreto:

dalla notifica alla ditta interessata.

19A04837

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio di taluni medicinali per uso veterinario

Estratto decreto n. 103 del 4 luglio 2019

La titolarità dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali veterinari sottoelencati fino ad ora registrato a nome della società Elanco Europe Ltd. Lilly House, Priestely Road Basingstoke, Hampshire RG24 9NL (Regno Unito):

ECOMECTIN 10 mg/ml soluzione iniettabile, nelle confezioni:

50 ml	103640013
200 ml	103640037
500 ml	103640025

VECTIMEC 10 mg/ml soluzione iniettabile, nelle confezioni:

50 ml	103639011
200 ml	103639035
500 ml	103639023

VECTIMAX 1% soluzione iniettabile per bovini, ovini e suini, nelle confezioni:

50 ml	104034018
200 ml	104034020
500 ml	104034032

ECOMECTIN 5 mg/ml pour-on bovini, nelle confezioni:

flacone da 250 ml	A.I.C. n. 103586018
flacone da 1,0 l	A.I.C. n. 103586020
zaino da 2,5 l	A.I.C. n. 103586032
zaino da 5,0 l	A.I.C. n. 103586044

FATROMECTIN 5 mg/ml soluzione pour-on per bovini, nelle confezioni:

flacone da 250 ml	A.I.C. n. 103777013
flacone da 1 litro	A.I.C. n. 103777025
zaino da 2,5 litri	A.I.C. n. 103777037
zaino da 5,0 litri	A.I.C. n. 103777049

AVATAR 18.7 mg/g pasta orale per cavalli, nelle confezioni:

scatola con una siringa di 6,42 g	A.I.C. n. 103926010
scatola con una siringa di 7,49 g	A.I.C. n. 103926010
scatola con 50 siringhe di 7,49 g	A.I.C. n. 103926010

VECTIMAX 6 mg/ml premiscela per alimenti medicamentosi per suini, nelle confezioni:

busta d'alluminio da 333 g	A.I.C. n. 103932012
busta d'alluminio da 5 kg	A.I.C. n. 103932024

FATROMECTIN 6 mg/g polvere orale per suini, nelle confezioni:

busta da 333 g	A.I.C. n. 104163011

è ora trasferita alla società ECO Animal Health Europe Limited 6th Floor, South Bank House, Barrow Street Dublin 4, D04 TR29 (Eire).

La produzione ed il rilascio dei lotti continuano ad essere effettuati come in precedenza autorizzato.

Il medicinale veterinario suddetto resta autorizzato nello stato di fatto e di diritto in cui si trova.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza indicata in etichetta.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo decreto sarà notificato alla società interessata.

19A04838

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Equizol 400 mg», granulato gastroresistente per cavalli.

Estratto decreto n. 105 dell'8 luglio 2019

Procedura europea n. DE/V/0318/001/DC.

Medicinale veterinario: EQUIZOL 400 mg granulato gastroresistente per cavalli.

Titolare A.I.C.: la ditta CP-Pharma Handelsgesellschaft mbH - Ostlandring 13, 31303 Burgdorf - Germania;

Produttore responsabile rilascio lotti:

lo stabilimento della ditta titolare dell'A.I.C. CP-Pharma Handelsgesellschaft mbH - Ostlandring 13, 31303 Burgdorf - Germania;

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

scatola contenente 28 bustine - A.I.C. n. 105053019;

scatola contenente 84 bustine - A.I.C. n. 105053058;

scatola contenente 100 bustine - A.I.C. n. 105053021;

scatola contenente 200 bustine - A.I.C. n. 105053060.

Composizione:

ogni bustina da 5 g contiene:

principio attivo:

omeprazolo: 400 mg;

eccipienti:

così come indicato nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Indicazioni terapeutiche:

per il trattamento delle ulcere gastriche nei cavalli;

Specie di destinazione:

cavalli;

Tempi di attesa:

carne e visceri: due giorni.

Uso non autorizzato in animali che producono latte per il consumo umano.

Validità:

validità del medicinale veterinario confezionato per la vendita: tre anni.

Regime di dispensazione:

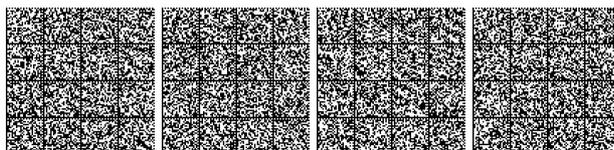
da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria non ripetibile in triplice copia.

Efficacia del decreto:

dalla notifica alla ditta interessata.

19A04839

MARCO NASSI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

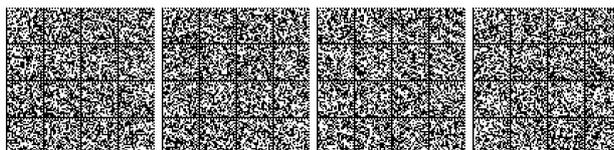
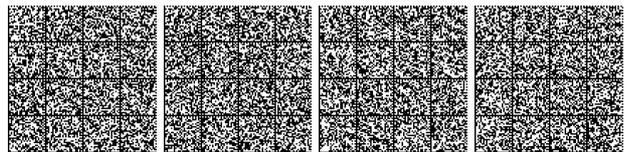
(WI-GU-2019-GU1-171) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€	**302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€	**166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€	**86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€	**55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.